

# CANTINETTA BALMELLI

## 1912



### **KALTE UND WARME VORSPEISEN**

„Falscher“ Foie Gras mit Apfel-Zwiebel-Chutney, mit hausgemachtem Brioche-Brot 22.-

Tartar aus lokalem Rindfleisch (150 g), gewürzt mit italienischem EVO-Olivenöl und Salz aus der Camargue, klassisch mit Senf aus „Meaux“ und Brioche 32.-

Tapa Cantabrica mit Burrata, Sardellen, geräucherter Pfefferschotencreme und Oliven 26. –

Gourmet-Salat mit gemischtem Salat, Himbeeren, Julienne-Karotten, knackigem Spargel, Walnüssen, Himbeeressig-Dressing, Parmesan und EVO Olivenöl 20.-

Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spargel auf Lauch-Safran-Creme 28.-

Pici Senesi al „cacio e pepe“ mit Creme aus gereiftem Pecorino DOP und gerösteten exotischen Pfeffersorten 24.-

Spargelcremesuppe mit pochiertem Landei, Käserei Joghurt und Kräutern-Croûtons 22.-

### **HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH und FISCH**

Perlhuhn-Roulade mit Kräutern, serviert mit glasiertem Gemüse und Pilzcreme 38.-

Gesalzener Kabeljau aus dem Eismeer mit Tagesbeilagen und delikater Dill-Mayonnaise 44.-

Filet mit grünem Pfeffer, zart und schmackhaft mit einer Sauce aus Brandy und frischer Sahne, serviert mit Kartoffelpüree nach französischer Art 48.-

Risotto „San Massimo“ mit Safran und glasiertem Kalbfleisch 44.-  
(frisch zubereitet für mindestens zwei Personen)

**Fragen Sie nach unserem, stets frischem Tagesangebot und unserer Dessert-Karte**

**Bitte melden Sie Ihre Allergien und Unverträglichkeiten**

Herkunft von Fleisch/Fisch/Geflügel - CH/IT/AU/FR

Brot aus lokaler Herkunft

Preise in CHF inkl. MwSt.

Frühling 2026



# CANTINETTA BALMELLI

## 1912



### **COLD STARTERS**

*Fake Foie Gras with apple and onion chutney, served with artisan brioche bread 22.-*

*Tartare of local beef (150 g) seasoned with Italian extra virgin olive oil and Camargue salt.*

*Classic with Meaux mustard and brioche 32.-*

*Cantabrian Tapa with burrata, anchovies, smoked bell pepper cream, and olives 26. –*

*Gourmet salad with mixed greens, blueberries, julienne carrots, asparagus and walnuts, raspberry vinegar dressing, Parmesan shavings and extra virgin olive oil 20.-*

*Handmade ravioli stuffed with Ricotta and Asparagus, on a cream of leeks and saffron 28.-*

*Pici Senesi on creamy "cacio & pepe" sauce, from aged Pecorino DOP and toasted exotic peppers 24.-*

*Cream of fresh asparagus with dairy yoghurt, poached egg and herb flavored croutons 22.-*

### **MEAT and FISH MAIN COURSES**

*Guinea fowl roulade with herbs, served with glazed vegetables and mushroom cream 38.-*

*Icelandic salted cod, with accompaniment of the day and delicate dill mayo 44.-*

*Fillet with green pepper, tender and tasty with a rich brandy cream sauce, served with French-style mashed potatoes 48.-*

*Risotto 'San Massimo' with saffron and glazed veal 44.-  
(freshly prepared for at least two people)*

**Ask about our daily and fresh specialty and our dedicated Dessert Menu**

**Please report any allergies and intolerances**

Origin of meat/fish/poultry – CH/IT/AU/FR

Bread from our local baker

Prices in CHF incl. VAT

Spring 2026

